

---

# Методика формирования затрат и калькулирования себестоимости продукции хлебопекарного производства.

**Кретов Семён Андреевич**

Магистрант ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ,  
г. Воронеж

Научный руководитель: **Климентов Александр Дмитриевич**  
к.э.н., доцент. Кафедра бухгалтерского учета и аудита

ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

E-mail: [xsema1488x@yandex.ru](mailto:xsema1488x@yandex.ru)

К вопросу о методике формирования затрат и калькулирования себестоимости продукции хлебопекарного производства.

Аннотация. Рассмотрены методы формирования затрат и способы калькулирования себестоимости продукции хлебопекарного производства.

Ключевые слова: затраты, себестоимость, метод учета затрат, статьи затрат, способ калькулирования.

Важнейшим показателем финансово-хозяйственной деятельности хлебопекарной отрасли является себестоимость выпускаемой продукции.

От уровня себестоимости продукции хлебопекарного производства зависит финансовый результат деятельности предприятия.

Рассмотрим методику формирования и калькулирования себестоимости продукции на хлебопекарных предприятиях АПК.

Перерабатывающие предприятия учет затрат ведут различными методами. Метод учета затрат и способы калькулирования себестоимости продукции каждое предприятие выбирает самостоятельно.

Выбор метода учета затрат и способы калькулирования себестоимости продукции зависят от типа и размера предприятия, применяемой технологии и организации производства продукции, наличия незавершенного производства, ассортимента выпускаемой продукции и др.

Выбранный метод учёта затрат должен обеспечить текущий контроль за затратами на производство, а также реализацию принципа управления себестоимостью продукции.

В практике бухгалтерского учета затрат выделяют следующие методы: позаказный, нормативный, попередельный, метод исключения затрат на побочную продукцию и др. [2].

На практике эти методы могут применяться самостоятельно или в различных сочетаниях. Например, попередельный метод учета затрат и калькулирования себестоимости продукции применяется с использованием отдельных элементов нормативного метода (расход материалов, сырья по нормам и фактически) и др.

Позаказный метод учёта затрат предполагает учёт затрат на производство одного изделия (заказа) или небольшой партии одинаковых изделий.

Позаказный метод учёта затрат применяется в ремонтных организациях, в небольших кондитерских цехах (выпечка тортов) и др.

Учёт затрат по этому методу ведется по каждому заказу.

При нормативном методе учёт затрат ведётся в пределах установленных норм и по отклонениям от них. Нормативный метод учёта затрат требует обязательного составления по каждому виду продукции нормативных калькуляций, рассчитанных на базе действующих норм затрат.

Попередельный метод учёта затрат применяется в производствах, где готовая продукция получается в результате последовательной обработки исходного сырья и материалов на отдельных стадиях (переделах) производства.

Метод исключения затрат на побочную продукцию применяется на предприятиях сахарного производства, в сельском хозяйстве и др.

При этом методе из общей суммы затрат на производство исключают стоимость побочной продукции. Например, в сахарном производстве при расчете фактической себестоимости сахара из общей суммы затрат на производство сахара вычитают стоимость мелассы и стоимость жома и полученный результат делят на количество полученного сахара.

На крупных хлебопекарных предприятиях учёт затрат на производство хлебопекарной продукции ведётся по передельному методу с применением отдельных элементов нормативного метода учёта затрат.

В первичных документах ведётся учёт как фактического расхода сырья и основных материалов, так и учёт их расхода по нормам.

Попередельный метод учёта затрат и калькулирования себестоимости продукции складывается из нескольких технологических стадий по выработке хлебопекарной продукции.

Схема технологического процесса производства хлебопекарной продукции по переделам представлена на рисунке 1.



Рис.1 Схема технологического процесса производства хлебопекарной продукции

Для формирования затрат на производство хлебопекарной продукции по переделам и исчислению её себестоимости к счёту 20 «Основное производство» следует открыть субсчета:

20.1 Подготовка сырья к производству

20.2 Приготовление теста

20.3 Разделка теста

20.4 Выпечка хлебопекарных изделий.

---

Учёт затрат по переделам даёт возможность формировать затраты на производство по каждому переделу и исчислять себестоимость продукции каждого передела.

Последовательное формирование затрат на производство хлебопекарной продукции способствует также и более точному исчислению себестоимости готовой хлебопекарной продукции.

Для рациональной организации учёта затрат большое значение имеет их формирование по статьям затрат, установленным Методическими рекомендациями по планированию, учёту и калькуляции себестоимости продукции промышленных производств

1. Основные материалы;
2. Возвратные отходы;
3. Оплата труда производственных работ;
4. Отчисления на социальные нужды;
5. Топливо и энергия на технологические цели.
6. Содержание и эксплуатация машин и оборудования;
7. Потери от брака;
8. Общецеховые расходы;
9. Общехозяйственные расходы;
10. Прочие производственные расходы (упаковка, налоги, и др.)

Величина этих расходов (по статьям) формирует затраты по переделам и хлебопекарному производству в целом [1].

Ежемесячно на основе информации о затратах на производство составляют фактическую калькуляцию себестоимости хлебопекарной продукции по каждому виду.

В формировании затрат на производство продукции хлебопечения важная роль отводится выбору способа калькулирования себестоимости продукции. В практике учёта существует несколько способов калькулирования себестоимости продукции:

- способ прямого расчёта;
- способ исключения затрат на побочную продукцию;
- нормативный способ;
- способ коэффициентов и др.

На хлебопекарных предприятиях учёт затрат на производство продукции ведётся в целом по хлебопекарному цеху. По этому при калькулировании себестоимости единицы продукции хлебопечения применяют способ коэффициентов. При этом способе калькуляции себестоимости продукции затраты хлебопекарного цеха по каждой статье затрат (кроме статьи «Сырьё и материалы») за отчётный период распределяют между видами хлебопекарной продукции по коэффициентам. Каждый коэффициент рассчитывают путём деления общей суммы затрат по каждой статье на количество выработанной в хлебопекарном цехе продукции за отчётный период.

Затраты по статье «Сырьё и материалы» не распределяют, а списывают прямо на каждый вид хлебопекарного изделия согласно рецептуре расхода сырья на эти изделия.

Для определения суммы затрат по каждому виду продукции за отчётный период, полученные коэффициенты (по каждой статье затрат) умножают на количество выработанной продукции

---

данного вида за этот период.

Для определения себестоимости единицы продукции полученные затраты по каждому виду делят на количество этой продукции [3].

Для формирования качественной информации о затратах на производство и калькулировании себестоимости продукции необходимо определить метод учёта затрат, определить структуру статей затрат и способ калькулирования себестоимости продукции.

Такая организация формирования затрат и калькулирования себестоимости продукции хлебопекарного производства является основой для построения оптимальной системы учёта затрат на производство.

#### **Список литературы**

1. Методические рекомендации по планированию, учёту затрат на производство и калькулирование себестоимости продукции промышленных производств.- М.: Колос, 2003.
2. Глуценко А.В. Учёт затрат, калькулирование и бюджетирование в АПК: учеб. пособие.- М.: Магистр.2008.- 189 с.
3. Керимов В.Э. Бухгалтерский управленческий учёт / В.Э. Керимов. — М.: «Дашков К<sup>О</sup>», 2009.- 360 с.